



Herzlich Willkommen!

Schön, dass Sie da sind!

Wir freuen uns, dass Sie sich heute für uns entschieden haben.
Ob Sie nun als langjähriger Stammgast hier sind
oder als Waldhaus-Frischling zu uns stoßen –
wir freuen uns gleichermaßen, Sie mit uns auf eine kulinarische Reise zu nehmen!

Unser oberstes Anliegen ist es, dass Sie sich bei uns zu jeder Zeit exzellent umsorgt
und von Herzen willkommen fühlen!
Für Ihr leibliches Wohl ist an allen Fronten gesorgt – in unseren Gasträumen begrüßt Sie
Florian Heinen mit seinem Service-Team, während in der Küche Alexander Neikes für
Gaumenschmaus der Extra-Klasse sorgt!
Alex und sein Team kochen. Frisch. Ehrlich. Regional. Nachhaltig. Originell.
Und vor allem: hausgemacht.

Bitte weisen Sie unsere Service-Mitarbeiter mit Ihrer Bestellung darauf hin, falls
Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen! Auch Änderungswünsche nehmen wir
gern entgegen. Sollte trotzdem einmal nicht alles zu Ihrer vollsten Zufriedenheit sein,
kommen Sie bitte auf uns zu – konstruktive Kritik ist für uns immer eine Chance
uns zu verbessern!

Zu guter Letzt bleibt uns nur noch, Ihnen eine schöne Zeit zu wünschen.

Guten Appetit!

Herzlichst,
die Waldhaus-Familie



Aperitifs

Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Russian Wild Berry
7,50

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda
Zitrone
6,90

Belsazar Rosé Tonic

Belsazar, Tonic Water
6,90

Ipanema *alkoholfrei*

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker
5,50

Brombeer-Limetten-Secco

alkoholfrei
4,20

Belsazar Vermouth – <i>White oder Rosé</i>	4cl	4,20
Lustau - Sherry <i>Fino</i>	4cl	3,80
Campari	4cl	3,90
mit Orangensaft		6,50
Monkey 47 - Gin	4cl	5,50
mit Thomas Henry – <i>Tonic Water</i>		8,60

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Speisen

der Saison

Spargelcrèmesuppe

Spargelstückchen und Croûtons

6,70

Bruschetta

geröstetes Hausbrot
gebratener Spargel, Kirschtomaten
Bärlauch-Creme

14,90

Spargel & Pasta

Tagliatelle mit gebratenem Spargel
Kirschtomaten, Rucola, Pinienkerne, Mascarpone

21,90 €

Walbecker Stangenspargel

vom Spargelhof Baumanns, Keylaer
Salzkartoffeln, zerlassene Butter

19,50

mit Sauce Hollandaise + 2,00

Dazu wahlweise:

Kochschinken „hausgemacht“	5,90
Schweine Schnitzel	8,90
Schweine Schnitzel ½	4,50
Wiener Schnitzel <i>vom Kalb</i>	14,00
Lammhüfte	11,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Vorspeisen & Suppen



Klare Rindfleischbrühe

Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen
7,80

Schaumsüppchen vom Bärlauch

Croûtons und Bärlauch - Öl
6,90

Burrata

Kirschtomatensalat, Balsamico
Rucola, Röstbrot
14,90

Black Tiger

Garnelenpfännchen

Knoblauch und Kräuter
Hausbrot
15,80

Hauptspeisen



Fisch

Gebratenes Lachsfilet

Zuckerschoten, Salbei - Gnocchi
25,80

Gebratene Schollenfilets

Butterkartoffeln und Salat
24,20

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen

vegetarisch, vegan und Salat

Gnocchi (Vegan)
mit Champignons, Babyspinat
getrockneten Tomaten, Pinienkerne
18,90

Falafel - Burger
Brioche Bun, Joghurt - Minz - Soße
Tomate und Rucola
dazu Süßkartoffelpommes
19,90
mit Aioli + 1,00

Salat - „Waldhaus im Sommer“
Bunter Blattsalat mit Vinaigrette, Gurke, Wassermelone
Feta und Croûtons
dazu unser Hausbrot
16,50

mit gebratenen Champignons + 3,90
mit Süßkartoffelpommes & Aioli + 5,50
mit Black Tiger Garnelen + 9,50
mit Kikok Hähnchenbrust + 6,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen

Susländer – Schwein



Filetspitzen

Estragon - Rahm - Soße mit Champignons
Bandnudeln, Salat
25,60

Currywurst

unsere Currysoße
Pommes Frites und Salat
15,60

„Waldhaus Schweinerei“

Filet, Rücken und Braten

Champignonrahm, Sherry -Soße
Kartoffelkroketten, Salat
26,90

Schnitzel Wiener Art

Zitrone, Pommes Frites
Salat
16,50

mit Champignonrahmsoße + 3,20
mit Pfefferrahmsoße + 2,50
mit Paprikasoße + 2,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen



Fleisch

Waldhaus Burger

Brioche-Bun, *smashed* Beef von der Färse
Cheddar, Haussoße
gepickelte Zwiebeln, Bacon und Salat
dazu Pommes Frites
22,90

Roastbeef – kalt

Remoulade
Bratkartoffeln und Salat
21,80

Kikok - Hähnchen - Geschnetzeltes

Kokos - Soße
Zuckerschoten, Basmatireis
23,70

Rumpsteak *von der Deutschen Färse*

Kräuterbutter, Grillgemüse
Pommes Frites
34,90

Wildgulasch *von Rot und Schwarzwild*

mit Pilzen und Preiselbeeren
Kartoffelkroketten, Apfelkompott
25,90

Wiener Schnitzel *vom Kalb*

Zitrone, Preiselbeeren
Bratkartoffeln und Gurkensalat
25,60

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Getränke



Biere

Veltins Pils	0,30 l / 3,20	0,20 l / 2,20
Diebels Alt	0,30 l / 3,20	0,20 l / 2,20
Erdinger Weißbier	0,50 l / 5,20	0,30 l / 3,20
Veltins Pülleken	0,50 l / 5,20	0,30 l / 3,20

Alkoholfreie Biere

Veltins Pils 0,0%/Radler 0,0%	0,33 l / 3,50	
Erdinger Weißbier <i>Alkoholfrei</i>	0,50 l / 5,20	0,33 l / 3,50
Malzbier	0,33 l / 3,50	

Alkoholfreie Getränke

Rheinfels Mineralwasser klassik/naturell	0,70 l / 6,50	0,25 l / 2,50
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,30 l / 3,10	0,20 l / 2,10
Coca Cola Zero	0,33 l / 3,40	
Fuze Tea Zitrone/Pfirsich	0,33 l / 3,40	
<i>Thomas Henry</i> : Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l / 2,90	

Van Nahmen Säfte

Apfel <i>Naturtrüb</i> , Orange, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Maracuja	0,25 l / 3,20	
...als Schorle	0,50 l / 5,40	0,25 l / 2,80

Offene Weine

Scheurebe Spätlese	Kruger Rumpf, Rheinhessen	lieblich	0,25 l / 7,90
Riesling	Kallfels, Mosel	feinherb	0,25 l / 7,90
Grauburgunder Q.b.A	Weinbiet, Rheinpfalz	trocken	0,25 l / 7,80
Merlot Rosé Q.b.A	Russbach, Rheinhessen	trocken	0,25 l / 8,20
Dornfelder Q.b.A	Weinbiet, Rheinpfalz	trocken	0,25 l / 7,50
Vegas 3 (Cabernet, Merlot, Tempranillio)	Castilla y León, Spanien	trocken	0,25 l / 8,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.